



温泉の温度を確認、お客さんを迎える準備を整える佐藤さん



七沢でやってみたいことを話す荻山さん(左)と佐藤さん



厚木のあゆを使った料理 森のよふかしの様子

特集 厚木の観光地

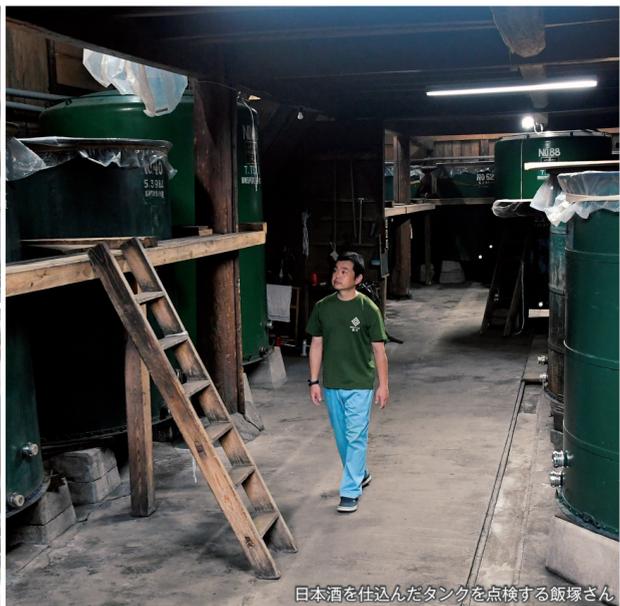
この夏、七沢へ

東丹沢の麓、自然・温泉・食文化がそろった七沢。観光に関わる人の思いを通じて、魅力を見つめ直します。 観光振興課 ☎225-2820



あつぎOECフードにも登録される大吟醸

瓶詰めでは1本1本を自目で検査



日本酒を仕込んだタンクを点検する飯塚さん

自然の恵みと新たな視点

厚木の奥座敷・七沢温泉は、江戸時代から湯治場として親しまれてきました。現在6軒が、美肌の湯と言われる泉質を生かした温泉宿を営んでいます。佐藤さんが勤める七扇もその一つ。食事や温泉を楽しむに多くのリピーターが訪れます。

佐藤さんも、学生時代にアルバイトをしていた時の楽しさが忘れられず、半年前に横浜での営業職を離れて戻って来ました。「都会と違い、生活の中に緑が溶け込んでいるのが七沢の

思いがちな温泉郷

七沢温泉 (旧盛楽苑)

小鳥のさえずりが聞こえる朝の浴室。丹沢の森を抜けてきた風が、湯の上を静かに流れていきます。「七沢を訪れる方の多くは、自然を楽しむにきています。七沢温泉にある旅館・七扇、佐藤友紀さん(26・鷺尾)は、客室の清掃や受付の準備をしながら、お客さんの到着を待ちます。

「一つの旅館だけでは、有名な観光地には劣ってしまふ。みんなで力を合わせ魅力を高めた。荻山さんはこうした思いを持ち、地域とのつながりを大切にしています。3年前には、旅館と黄金井酒造、飲食店などと自然の中で食事を楽しめるイベント「森のよふかし」を開催。地元の食材を使った料理を招待客20人に振る舞いました。「コロナで立ち止まっていたけれど、また企画したい」と力を込める荻山さん。従業員たちも「地元の方と交流できるイベントはワクワクする」と話します。

古くから、多くの人を引き付ける七沢温泉。癒やしと安らぎを与えてくれる湯治場は、多くの人の思いでつながっています。

魅力が集う観光地に

魅力。新たな発想を加え、もっと魅力的な場所にした」と話します。社長の荻山隆伸さん(42・七沢)は「若い人のアイデアは魅力が詰まっている」と迎えました。2人のアイデアで生まれたのが旅館内のバーです。佐藤さんはバーで客と話しながら、七沢の食材を楽しめる飲食店や自然を感じられるスポットを紹介しています。



七沢観光スポットMAP

- ① ツリークロス アドベンチャー
総延長700mのジップラインやアトラクションが楽しめる。
- ② 日帰り温泉
高濃度のアルカリ泉はとろろみがあり、美肌の湯として知られる。
- ③ 七沢森林公園
県内最大級の都市公園。散策路で、気軽に自然を満喫できる。

七沢・飯山地区の魅力づくりを支援

■観光資源創出事業補助金

地域の魅力を発信するイベントなどの実施を補助します。
《補助額》 対象経費2分の1以内 (イベント=上限10万円、モニメントの設置など=上限30万円)
《対象》 ①複数の事業者などで組織する団体 ②飯山・七沢地区で初めて実施 ③継続した運営が見込まれる ④類似の補助金を受けていない—の全てを満たす事業

■キャンプ場等誘致事業補助金

キャンプ場やレジャー施設の開設に必要な費用の一部を補助します。
《補助額》 対象経費の3分の1以内 (上限500万円)
《対象》 ①法人が小峠・玉川地区で新規にキャンプ場、露天風呂、屋外サウナ、足湯を開設 ②関係法令などの要件を満たす ③継続した運営が見込まれる ④日帰り客が利用可能 (キャンプ場を除く) ⑤類似の補助金を受けていない—の全てを満たす事業。
■ いずれも観光振興課へ事前相談後、申請書などを提出。

観光地としての魅力を高めるため、環境の整備を進め、イベントの開催などを支援します。 観光振興課 ☎225-2820

誰もが楽しめる場所に

七沢もりあげ隊 七沢観音寺 林 慈照さん(53)

歴史ある寺や修験者も通った豊かな自然など、知られていない七沢の魅力を発信したいと思い、地元旅館や伝統芸能団体の人たちと一緒にもりあげ隊を立ち上げました。7月には、補助金を活用して、地元の人も遊びに来た人も楽しめる盆踊りのイベントを企画しました。これからの力を合わせて七沢の魅力発信していきます。

地元の魅力を再発見

松蔭大学 観光メディア文学部長 古賀 学さん(74)

観光の活性化には、経済の広がりだけでなく、自然や文化財、地場農業の振興など多くのメリットがあります。厚木市は、高速道路やインターチェンジが多く、首都圏からの交通利便性も良いため、魅力高い観光地となる環境が整っています。

多くの人に足を運んでもらうには、地域や行政、団体によるイベントの開催や施設整備などの取り組みと併せ、温泉や食文化、自然など今ある観光資源を生かし、魅力を知ってもらうことが重要です。そのためには、市民の皆さんが市内の観光地に訪れ、魅力を再発見することが大切なのではないでしょうか。

東丹沢の名水と越後杜氏

黄金井酒造は1818年創業の、長い歴史を持つ市内唯一の造り酒屋です。創業当初から敷地内に井戸を掘り、東丹沢の伏流水をくみ上げて酒造りに生かしてきました。八代目当主の黄金井康巳さん(70)は「水と米、そして人が酒の味わいを生み出す。ずっとそれを大切にしている」と強いまなざしで語ります。

黄金井酒造では26年前まで、9月から8月ほど、酒造りが



地域での農作業にも参加

飯塚さんは、越後杜氏から5年間、酒造りの基本を学びました。初めて社員だけで仕込みを任された年、試行錯誤しながら造った日本酒は、全国新酒鑑評会で金賞を受賞しました。「越後杜氏に『もう大丈夫』と言われていたけれど、本当にできるのか不安だった。結果を知ってうれしかったし、自分たちでも

「自分の造りたい酒に合わせた」と振り返ります。「越後杜氏の教えは、今も飯塚さんの中に生きています。地域とのつながりを大切に」

自社に杜氏がいることで、黄金井酒造では年間を通して酒造りができるようにしました。ビールや焼酎、クラフトジン、本みりんなど、時代に合わせた種類を増やし、今では8種類の酒類製造免許を持っています。その技術は、地域振興にも生かされています。

七沢観光協会の会長も務める黄金井さんは、いつも地域のことを考え、つながりを大切にしています。

「越後杜氏の教えは、今も飯塚さんの中に生きています。地域とのつながりを大切に」

人と自然が生む七沢の酒

黄金井酒造

土壁に囲われた蔵は、夏でもひんやりとした空気に包まれ、ほんのりと酒の香りが立ち込めています。黄金井酒造の杜氏・飯塚栄治さん(49)は冬に日本酒を仕込んだタンク一つ一つに目を配り、異常がないか点検して回ります。味や品質を保つために、欠かせない作業です。「酒造りは、こうじ菌や温度など見えないものを扱う仕事」と真っ直ぐな表情で話します。

盛んな新潟県から招いた杜氏(越後杜氏)が、日本酒を仕込んでいました。杜氏は、蔵元と共に酒造りの計画を立て、仕込みを指揮する最高責任者です。しかし、高齢になり長くは続けられないと越後杜氏から申し出があり、自社で杜氏を育てるため希望者を募りました。その時に応募してきた一人が飯塚さんです。

「自分の造りたい酒に合わせた」と振り返ります。「越後杜氏の教えは、今も飯塚さんの中に生きています。地域とのつながりを大切に」



地元旅館に届けられる地酒